Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 10

Artikel: Der Champignon und seine Verwertung
Autor: Seidel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934558

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

und nicht mehr identifizierbar. Es wird wohl nichts übrigbleiben als Neubeschreibungen, obwohl vielleicht manche mit indischen Spezies identisch sein mögen. Volvaria ist reicher als in Europa. Die Tatsache, dass Stielhüllen oder Hutringe tragende Arten so häufig sind und das Vorkommen von Zwischenformen, die schon Hymenogaster-Charaktere haben — eine von mir aufgestellte Gattung Braunia hat Hut, Stiel und Volva, aber Hymenogastrineen-Hymenium vom Typ des Gyrophragmiums —, verbunden mit der Tatsache häufigeren Vorkommens der Octaviana-Arten, bestätigt den Zusammenhang der beiden Familien Agaricineen und Hymenogastrineen. Die meisten von Ricken für Deutschland angegebenen Leptonia-Arten finde ich auch hier, aber selten ganz zur Beschreibung passend, meist könnte man sie als Zwischenglieder ansprechen. Wenn aber ein Indianer und ein Deutscher dieselbe Spezies sind, dann können die kleinen Abweichungen wohl kaum berechtigen, neue Leptonia-Arten aufzustellen.

In Europa ist die Hauptpilzernte im Herbst. Auch hier fällt sie in den Nachsommer, Mai bis Juli. Wenn aber in anderer Zeit eine längere Regenperiode eintritt, erscheinen auch die Hutpilze manchmal mitten im Sommer. Was auffällt, ist einmal, dass weniger grosse, fleischreiche Spezies da sind, Zwerge aber in Hülle und Fülle. Der Hutpilzreichtum scheint deshalb im brasilianischen Urwald viel geringer zu sein. Tatsächlich fällt er nur nicht so auf. Auch die dem europäischen Wald eigenen Hexenringe sind selten.

Die häufigeren Arten von Polyporus und Fomes sind auch hier nicht selten. Endemisch bleiben allerdings noch so viele, dass auch diese Familie schwere systematische Arbeit macht. Es klärt sich aber langsam. Boletus ist schwach vertreten und stets selten. Als ich 1903 nach Brasilien kam, war kein Boletus bekannt. Jetzt sind ein paar Arten festgestellt.

Was die Systematik der tropischen Mykologie erschwert, ist die grosse Variabilität der Formen je nach Feuchtigkeit, Substrat, Lage und Beleuchtung. Erst wenn man eine Art hunderte Male gesammelt hat, kann man sie in jedem Fall weidererkennen, vielfach mit dem Nutzen, neue Beiträge zur Synonymik liefern zu dürfen.

Im ganzen gesehen macht dem Mykologen der europäische Wald mehr Freude als die Tropen.

Der Champignon und seine Verwertung.

1934 ist ein rechtes Champignonjahr, daher das Riesenangebot auf dem Görlitzer Wochenmarkte. Und wie billig! 20 Pf. je Pfund, und zur Weihnachtszeit zahlt man 2 bis 3 RM. für dieselbe Menge.

Wie der Pfifferling, so ist auch der Champignon ein allbekannter Pilz. Seine provinziellen Benennungen sind je nach der Gegend verschieden: Wiesenpfifferling, Ehegärtel, Ehegürtel, Heiderling, Drüschling, Treutschling, Feldschwamm, Brachmännlein, Kuckenmuke. Die Bezeichnung Egerling, wie man ihn umgetauft hat, klingt zu sehr an Engerling und hat sich im Volke noch nicht eingebürgert. Der französische Name Champignon bedeutet Pilz. Die Franzosen nennen ihn Agaric des champs.

Beim Champignonsuchen ist nur darauf zu achten, dass die Blätter rosa oder schokoladenartig gefärbt sind, dann kann eine Verwechslung gar nicht vorkommen. In Frage käme nur der Frühlings-Knollenblätterpilz (Amanita verna) und der Schaf-Champignon (Psalliota arvensis). Die vergleichende Gegenüberstellung dieser beiden Nebenbuhler ergibt folgende Kennzeichen:

Frühlings-Knollenblätterpilz: Stiel flattrige Knolle, Blätter weiss, Hut weiss ohne Hüllreste oder Flocken. Geruch schwach retticharti g.

Schaf-Champignon: Stiel an der Basis etwas verdickt, aber nicht knollig. Blätter anfangs weisslich und allmählich ins Schokoladenfarbige übergehend. Hut weiss und teilweise weissgelblich. Geruch angenehm nach Anis. Wächst im Walde und am Saume der Waldwiesen.

Der Champignon ist infolge seines Wohlgeschmacks der König der Pilze. Für die feine Küche ist er unentbehrlich und wird deshalb in vielen Ländern künstlich gezüchtet. Seine Verwendbarkeit ist eine ausserordentlich vielseitige. Beim Zurichten wird die Oberhaut abgezogen. Seine Verwertung zu Suppen, zu Gemüse, zum Braten und Backen, als Beikost, zum Füllen von Geflügel, zu Salat, zum Strecken des Fleisches ist allbekannt. Für die bürgerliche Küche kommen aus Zeitersparnis zumeist nur einfache Gerichte in Frage. Ein Wochenküchenzettel für einfache Champignongerichte sieht etwa so aus:

Sonntag: Wiener Backhähnchen mit Champignongemüse.

Montag: Gulasch aus Kalb- und Schweinefleisch zu je einem Drittel und zwei Dritteln Champignons.

Dienstag: Tomaten mit Champignonfüllung.

Mittwoch: Champignonsuppe und gebratene Champignons mit Setz- oder Rührei.

Donnerstag: Kalbsrollen mit Champignonfüllung.

Freitag: Reisspeise mit Champignons.

Samstag: Einfaches Champignongemüse mit Salz- oder Pellkartoffeln.

Getrocknete Champignons ziehen leicht die Feuchtigkeit der Luft an und werden schimmlig; daher rate ich vom Dörren dieser Edelpilze ab. Dagegen ist das Einwecken der kleinen Champignons mit geschlossenen Hüten im leichten Salzwasser sehr zu empfehlen, ebenso das Einlegen in Essig. Zum Einlegen in Essig nimmt man kleine, geschlossene, feste Champignons, die nach der Reinigung einige Minuten in kochendes Wasser getan werden. Alsdann werden die Pilze zum Abtropfen aus dem Wasser herausgenommen. Hierauf bringt man mit Wasser verdünnten Weinessig mit Schalotten, ein wenig Ingwer, etwas Lorbeerblatt, Pfefferkörner zum Sieden und lässt die Champignons darin einmal aufkochen. Nach der Abkühlung kommt das Ganze in Einmachegläser. Die in Essig eingelegten Champignons eignen sich vorzüglich als Beikost zu Braten und zum Ausschmücken von Herings- und Kartoffelsalat. Auch als Salat und zur Sülze finden die Champignons vielfache Verwertung. *Seidel* (Görlitz).

Boletus Dupaini Boudier est comestible.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Dans le nº 5 de la Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, p. 60, 1934, nous écrivions, sous le titre: *Sur la comestibilité des Luridi*, les lignes suivantes:

«Nous avons reçu *Boletus Dupaini* le 24 août 1931 de notre collègue Benzoni qui le récolte au Tessin (Suisse italienne). Après avoir étudié et dessiné les spécimens reçus, ceux-ci n'étaient malheureusement plus en état d'être mangés. Nous espérons en recevoir à nouveau — M. Benzoni a eu l'amabilité de nous le promettre — et nous n'hésiterons pas à en faire l'essai.»

Aujourd'hui, c'est fait.

Nous avons eu en effet le plaisir de recevoir, le 30 septembre 1934, de M. Benzoni, Chiasso, un nouvel envoi de deux magnifiques spécimens de cette rare espèce. Après